

ALESSIO CRISAFULLI

Corso Genova 3, Ventimiglia, 18039 | +393278334474 | alessiocrisafulli72@gmail.com

RIEPILOGO PROFESSIONALE

Preciso, puntuale ed estremamente motivato al raggiungimento degli obiettivi. Orientato al miglioramento e all'apprendimento, ricerca una nuova opportunità lavorativa e mi rendo disponibile all'impiego nell'immediato.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Posatore infissi presso ditta Crisafulli Antonino — Ventimiglia

- Installazione porte e finestre.

Addetto alla ristorazione sui treni Unibis (1994-1996)

- Addetto alla ristorazione sui treni inter regionali e nazionali.

Operatore ecologico presso Sud/Est (interinale) — Mentone (1999)

- Svuotamento di cestini, bidoni e cassonetti dei rifiuti negli automezzi.

Barista presso Bar Autoporto Ventimiglia — Ventimiglia (2000-2003)

- Allestimento di vetrine per la promozione di specialità gastronomiche quali panini, brioche, dolci....
- Esposizione accurata ed esteticamente gradevole di prodotti gastronomici pronti.
- Pulizia e sanificazione delle aree di lavoro e delle attrezzature.
- Preparazione degli ordini con competenza e in tempi rapidi.
- Formazione continua in materia di tecniche di preparazione di caffè, bevande e cocktail.
- Raccomandazione di prodotti sulla base delle esigenze e delle preferenze dei singoli clienti.
- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande secondo quanto indicato nel menù del bar.
- Pulizia di strumenti e ambienti di lavoro.
- Accoglienza cordiale dei clienti, registrazione degli ordini e gestione dei pagamenti alla cassa.
- Gestione efficace di comportamenti problematici e mitigazione delle conseguenze derivanti dall'eccessivo consumo di alcol da parte dei clienti.
- Monitoraggio dell'inventario del bar e rifornimento tempestivo degli articoli prima del loro esaurimento.
- Identificazione accurata dei clienti al fine di verificarne il possesso dei requisiti di età per l'acquisto di alcolici.

Agricoltore di colture miste presso azienda Biancheri — Camporosso (2004-2006)

- Organizzazione e gestione delle fasi di concimazione di piante e terreni.
- Cura e manutenzione ordinaria di macchinari, attrezzature e impianti agricoli.
- Preparazione del terreno per la coltivazione in campo e in ambiente protetto.

Cameriere presso Ristorante Pallanca — Ventimiglia (2015-2018)

- Supervisione delle operazioni giornaliere.
- Garanzia di un servizio clienti di qualità.
- Mise en place e servizio in occasione di banchetti ed eventi speciali.
- Preparazione del conto, emissione delle fatture ed elaborazione dei pagamenti.
- Presentazione dettagliata e accattivante di piatti speciali e dessert alla clientela, assicurandosi il superamento costante degli obiettivi di vendita.
- Risoluzione tempestiva di eventuali reclami per garantire la soddisfazione dei clienti e notifica al gestore in caso di problemi di difficile risoluzione.
- Mise en place e rifornimento delle aree all'inizio e alla fine del proprio turno.
- Preparazione e servizio ai tavoli, gestione delle comande e della sala, pulizia dei locali di servizio.
- Descrizione delle voci di menu e delle offerte speciali.
- Accoglienza alla clientela e offerta di un servizio professionale, cordiale e competente.
- Monitoraggio della sala per verificare la disponibilità dei posti a sedere e rispondere tempestivamente alle richieste degli ospiti.
- Rifornimento dell'office durante e dopo il servizio per massimizzare l'operatività del personale di sala.
- Conoscenza impeccabile delle voci di menu, suggerimento di pietanze aggiuntive e di abbinamenti in base ai gusti e alle esigenze dei clienti.
- Rispetto delle procedure HACCP nella manipolazione degli alimenti, nella pulizia e nella sanificazione di attrezzature e ambienti.
- Annotazione accurata delle ordinazioni, garantendo tempi di attesa brevi e la priorità nel servizio delle bevande ordinate.
- Consulenza nell'abbinamento di cibi e bevande in base al gusto e alle preferenze dei clienti.
- Presentazione delle specialità del giorno e consulenza ai clienti nella selezione di vini e dessert, avendo cura di indirizzarli verso le opzioni di maggior valore.
- Accoglienza cordiale degli ospiti.
- Aggiornamento dei clienti abituali sulle modifiche al menù e ad altri aspetti del servizio offerto.
- Identificazione dei migliori abbinamenti di vini.

Barista presso Bar Black end white — Ventimiglia (2019-2020)

- Allestimento di vetrine per la promozione di specialità gastronomiche.
- Esposizione accurata ed esteticamente gradevole di prodotti gastronomici pronti.
- Pulizia e sanificazione delle aree di lavoro e delle attrezzature.
- Preparazione degli ordini con competenza e in tempi rapidi.
- Formazione continua in materia di tecniche di preparazione di caffè, bevande e cocktail.
- Memorizzazione delle preparazioni ufficiali e fuori dal menù.
- Raccomandazione di prodotti sulla base delle esigenze e delle preferenze dei singoli clienti.
- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande secondo quanto indicato nel menù del bar.
- Pulizia di strumenti ambienti di lavoro.
- Carico e scarico di merci in magazzino.
- Accoglienza cordiale dei clienti, registrazione degli ordini e gestione dei pagamenti alla cassa.
- Gestione efficace di comportamenti problematici e mitigazione delle conseguenze derivanti dall'eccessivo consumo di alcol da parte dei clienti.

- Gestione efficace di comportamenti problematici e mitigazione delle conseguenze derivanti dall'eccessivo consumo di alcol da parte dei clienti.
- Preparazione della frutta, perfettamente snocciolata e tagliata a fette, per la guarnizione dei drink.
- Disposizione accurata di bottiglie e bicchieri dietro il bancone allo scopo di offrire ai clienti un'immagine più accattivante dell'area bar.
- Monitoraggio dell'inventario del bar e rifornimento tempestivo degli articoli prima del loro esaurimento.
- Misurazione e miscelazione di ingredienti per la preparazione di bevande personalizzate e à la carte.
- Identificazione accurata dei clienti al fine di verificarne il possesso dei requisiti di età per l'acquisto di alcolici.

VOLONTARIO PRESSO CROCE VERDE

STEWART PRESSO EVENTI DELLA PROVINCIA DI IMPERIA

ISTRUZIONE

Diploma scuola media conseguito presso Istituto comprensivo Biancheri — Ventimiglia

RIEPILOGO PROFESSIONALE

Preciso, puntuale ed estremamente motivato al raggiungimento degli obiettivi. Orientato al miglioramento e all'apprendimento, ricerca una nuova opportunità lavorativa e mi rendo disponibile all'impiego nell'immediato.

CAPACITÀ

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di adattamento in nuovi contesti. • Capacità di problem solving. • Motivazione e tenacia a perseguire i propri obiettivi. • Resistenza allo stress. • Capacità a lavorare in team. | <ul style="list-style-type: none"> • Creatività e proattività • Attenzione ai dettagli. • Flessibilità agli orari. • Padronanza lingua italiana e francese. |
|--|---|